



カランツブレッド

(株)デイジイ 倉田 博和氏

配合 (%)

強力粉	100
砂糖	10
塩	1.5
脱粉	3
生イースト	3
卵	20
生クリーム	10
水	50
ザンテ・カランツ (ペースト)	50
キャラメル	適量

工程

ミキシング

	バター	カランツ
	↓ L 5分 M L 3分 M 2分	↓ L 3分 M L 2分 M 1分
↓ ML 30秒		
捏上温度	27℃	
発酵条件	温度28℃ 湿度75%	
発酵時間	90分	
分割重量	180g×2	
成形	ワンローフ型に2玉を詰める	
ホイロ条件	28℃ 75%	
ホイロ時間	60分	
焼成温度	上火：160℃ 下火：200℃	
焼成時間	20分	
焼成前	卵を塗る	